

**COCKTAIL BODA MENU 1 - 2009**

*Tartaleta de Bavaria con cebolla confitada*  
*Cucharitas de codorniz*  
*Brocheta de salmon al eneldo*  
*Canapé de solomillo con setas*  
*Brocheta de melon con jamón de pato*  
*Chupito de gazpacho o consomé (según temporada)*  
*Langostino agri dulce*  
*Crepes de espinacas con queso de cabra*  
*Brick de morcilla con salsa de manzana*  
*Merluza con salsa verde*  
*Croquetas cocktail*  
*Milhojas de manzana con foie*

**Bodegones:**

*Bodegón de quesos y patés*  
*Bodegón de ibéricos con cortador*  
*Bodegón de arroces (arroz negro, fideua, rissotto de hongos)*

*Platito de Magret de pato*

*Pastelitos variados\**

**TOTAL PRECIO POR PERSONA: 95,50 €**



## COCKTAIL BODA MENU 2 - 2009

Vasito de aguacate con langostino y setas  
 Blinis con salmón y mujol  
 Brocheta de presa ibérica con membrillo  
 Croquetitas de carabineros  
 Bolitas de foie con almendras  
 Tartaleta de salmorejo con virutas de jamón  
 Tejas a la bilbaína  
 Crepes de pollo al curry  
 Brick de queso de cabra con miel  
 Canape de trigueros  
 Pucherito de risotto de hongos  
 Brocheta de rape a la americana

### Bodegones:

**Bodegón de quesos y patés**  
**Bodegón de ibéricos con cortador**  
**Bodegón de especialidades del Laurel**  
 (Milhojas, consomé con setas o gazpacho, roast beef, ensaladas)  
**Bodegón oriental**  
 (Sushi, maki, pan de gambas, pansit)

**Platito de solomillo stroganoff**

**Pastelitos variados\***

**TOTAL PRECIO POR PERSONA: 100,25 €**

### EL PRESUPUESTO INCLUYE:

#### **Menaje necesario:**

Vajilla, cristalería, cubertería...  
 Para el 50% de los asistentes: mesas y mantelería,  
 sillas con fundas, adornos mesa,...)

#### **Bebidas especificadas:**

Vino tinto Rioja. Lan, (Crianza) o Cune, (Crianza)  
 Vino blanco: Marques de Riscal  
 Cava: Raimat o Anna de Codorniu  
 Refrescos, Zumos y Cerveza  
 Café e infusiones

#### **Barra libre durante 4 horas incluida recena de**

- Bodegón de pancitos, Pata de lacón braseada con mediasnoches, Hogaza de sándwich variados...
- O Chocolate con churros o picatostes
- O Cocido

#### **Servicio de camareros y doncellas**

### EXTRAS:

**Bodegón de cocktails** (mojitos, bloody mary, daikiri...)

3,75 €/persona (min. 170 personas)

**Buffet de postres** (tartas, frutas, helados y sorbetes...)

5,75 €/persona

**Otros:** Mantelerías de hilo, cuberterías de plata, decoración del sitio, música, animadores... Se presupuestará aparte

Si desea cambiar alguno de nuestros vinos o cavas, consulte con nuestro sumiller y se le presupuestará aparte.  
 Los precios especificados no incluyen el 7 % de IVA.

(\* Si desea tarta de boda en lugar de pastelitos, el presupuesto se incrementará en 3,20 €/persona

